

# NAKASA

## 取扱説明書(保証書付)

一般家庭用

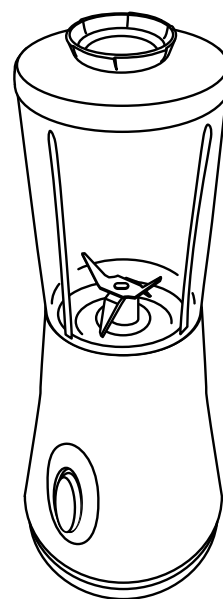
業務用としては使えません。  
また調理以外の目的で  
使わないでください。

## コンパクトミキサー

品番 NM-P10

このたびはお買い上げいただき、誠にありがとうございました。  
ご使用になる前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、正しくお使いください。  
とくに「安全上のご注意」は熟読してください。  
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

もくじ	ページ
安全上のご注意 .....	1-2
各部のなまえとはたらき .....	3
ミキサーの使い方 .....	4
メニューノート .....	5-6
お手入れのしかた .....	7
故障かな?と思ったときは .....	8
アフターサービスについて .....	8
保証書 .....	9



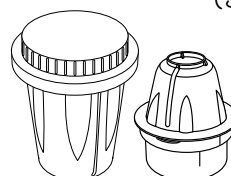
### ■主な仕様

品名	コンパクトミキサー
品番	NM-P10
電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	125W
定格時間	1分間 (1分間運転 30分間休止)
容器容量	400ml
電源コード長	約1.5m
スイッチ	プッシュボタン式
寸法	幅100×奥行110×高さ295mm
質量	870g

別売で『ミル容器セット』もございます

自家製だしの素や茶葉の粉碎などを  
作ることができます。

(このミルはドライ専用です)



ミル容器セット  
NM-P1MC

適合機種

ミキサー	NM-P10 NM-200
ミル&ミキサー	NM-201 NM-2001

適合機種をお確かめのうえ、  
お買い上げ販売店または弊社  
にお問い合わせください。

# 安全上のご注意

ご使用前に、この『安全上のご注意』をよくお読みください。  
また、お読みになった後は、お使いになる方がい

この製品および取扱説明書には、製品を安全にご使用いただくため、守っていただきたいことを記載しています。  
ここに示した注意事項は、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」



**警告**

取り扱いを誤った場合に、使用者が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合。



このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。図の中や近くに具体的な禁止内容が描かれています。

 <b>警</b>	<b>告</b>
<p> <b>接触禁止</b></p> <p>カッターは鋭利で危険です。 運転中・停止中に関わらず、 <b>直接手を触れない。</b> けがをする原因になります。</p> 	<p> <b>禁止</b></p> <p>容器の中に指やスプーン、 箸など調理材料以外の物を <b>入れない。</b> けがをする原因になります。</p> 
<p> <b>接触禁止</b></p> <p>カッターの回転が完全に止まるまで、ミキサー容器部を<b>はさず</b>ない。 けがをする原因になります。</p> 	<p> <b>禁止</b></p> <p>子供だけで使用させない。 幼児の手の届くところで<b>使わない。</b> 子供や幼児がけがをする原因になります。</p> 
<p> <b>禁止</b></p> <p>運転中にフタやキャップを<b>開けない。</b> けがをする原因になります。</p> 	<p> <b>禁止</b></p> <p>電源コードや電源プラグが傷んだ場合は<b>使わない。</b> 発火・感電の原因になります。 お買い上げの販売店にご相談ください。</p> 
<p> <b>電源プラグを抜く</b></p> <p>使用後は必ず電源スイッチを切り(はなし)、電源プラグをコンセントから<b>抜く。</b> お手入れは必ず電源プラグを抜いてから。 火災・感電・けがの原因になります。</p> 	<p> <b>強制</b></p> <p>電源プラグにほこりがついたら<b>取り除く。</b> 発火・感電の原因になります。</p> 
<p> <b>分解禁止</b></p> <p>修理技術者以外は、絶対に<b>分解・修理・改造をしない。</b> 発火したり、異常動作してけがをする原因になります。</p> 	<p> <b>水場禁止</b></p> <p>水につけない、水をかけない。 ぬれた手で電源プラグを抜き<b>差ししない。</b> 湿気の多いところで<b>使わない。</b> 感電の原因になります。</p> 

みのうえ正しくお使いください。  
つでも見られるところに必ず保管してください。

しています。

」に区分していますので、必ず守ってください。表示と意味は次のようになっています。

## ⚠ 注意



取り扱いを誤った場合に、使用者が傷害を負う危険が想定される場合および物的損害のみの発生が想定される場合。

このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。図の中や近くに具体的な指示内容が描かれています。

⚠ 注 意	
<p> 禁止</p> <p>40℃以上の熱い材料を容器に入れない。 ふきこぼれによるやけどや、容器が割れたり変形をしてけがの原因になります。</p> 	<p> 禁止</p> <p>ミキサー容器部はレンジで使わない。 食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使わない。 変形・故障の原因になります。</p> 
<p> 禁止</p> <p>1回の運転は連続1分間をこえて使用しない。 故障の原因になります。</p> 	<p> 禁止</p> <p>交流100V以外で使わない。 発火・故障の原因になります。</p> 
<p> 禁止</p> <p>材料が多すぎたり他の原因で運転が停止した場合は、使用をやめる。 故障の原因になります。</p> 	<p> 禁止</p> <p>空運転をしない。 最小量より少ない材料で使わない。 故障の原因になります。</p> 
<p> 禁止</p> <p>ねじれが戻らなくなった電源コードは使わない。 発火・感電・断線の原因になります。 お買い上げの販売店にご相談ください。</p> 	<p> 禁止</p> <p>電源コードは、無理に曲げない、ねじらない、引っ張らない、重い物をのせない、熱い物に近づけない。 電源コードが傷む原因になります。</p> 
<p> 禁止</p> <p>ギョーザやハンバーグなどのタネ作りをしない。 故障の原因になります。</p>	<p> 禁止</p> <p>一般家庭用以外に使わない。 また、調理以外の目的で使わない。 故障の原因になります。</p>
<p> 強制</p> <p>動作状態でないことを確かめてから、電源プラグをコンセントから抜き差しする。 けがをする原因になります。</p>	
<p> 電源プラグを抜く</p> <p>容器やフタ・キャップの取り付け、取り外しおよび、お手入れのさいは電源プラグをコンセントから抜く。 けがをする原因になります。</p> 	<p> 電源プラグを抜く</p> <p>電源プラグをコンセントから抜くときは電源プラグを持って抜く。 発火・感電・断線の原因になります。</p> 

# 各部のなまえとはたらき

## ミキサー容器部

### キャップ

- 材料を少しずつ入れるときはキャップをはずしてフタの穴から入れます。

### フタパッキン

- フタに取り付けてあります。

### フタ

- 運転中はフタを開けないでください。

### 容器

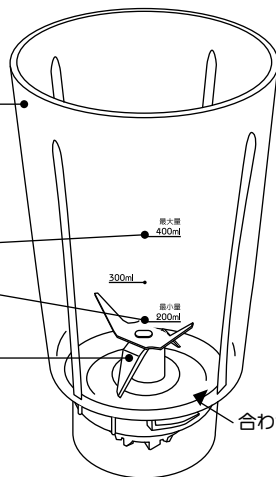
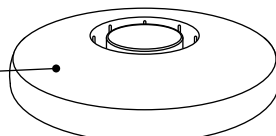
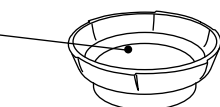
- 40℃以上の熱い材料を入れないでください。
- 必ず最大目盛と最小目盛の間でご使用ください。

最大目盛(約400ml)

最小目盛(約200ml)

### カッター

- 直接手を触れないでください。



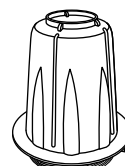
合わせ位置

## ミル容器セット(別売)について

ミル容器・茶葉容器・ミル容器台・ミルパッキン・容器フタがセットになったミル容器セット(別売)もございます。

コーヒー豆の粉砕や自家製だしの素などをお作りいただけます。

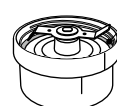
(このミルはドライ専用です)



ミル容器



茶葉容器



ミル容器台



容器フタ

ミルパッキン

## 本体

### 電源スイッチ

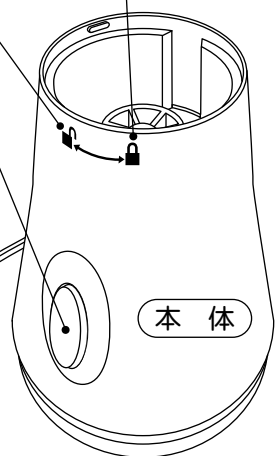
- 押している間運転します。(スイッチ『入』)
- はなすと止まります。(スイッチ『切』)
- ※電源スイッチは中央をしっかり押してください。

電源コード

電源プラグ

取り付け位置

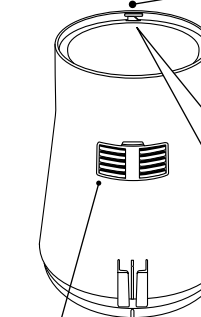
固定位置



本体

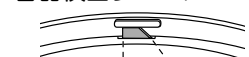
本体うしろ

容器検出レバー



排気口

### 容器検出レバーについて



容器が確実にセットされていないときに、誤って本体スイッチを押しても運転しないようにするためのレバーです。

# ミキサーの使い方

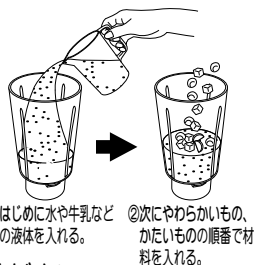
## 1 材料の下ごしらえ

- 材料はへたや皮、芯がある場合は取り除きます。
- かたい材料（にんじん、セロリなど）は5mm程のうす切りにします。
- やわらかい材料（バナナ、いちごなど）は2cm程に切ります。
- 材料が熱い場合は、40℃以下に冷まします。  
※材料はかたさに応じて小さめに切ってください。  
大きいと、うまくかくはんできません。  
また、カッター破損や本体故障の原因になります。



## 2 液体・材料を容器に入れ、フタ・キャップをする

- 液体や水分を含んだやわらかい材料、かたい材料の順番に容器に入れます。
- 角氷を加えるときは、2.5cm角以下の氷（家庭用冷蔵庫で製氷した）を使い、他の材料をかくはんしたあとで入れてください。（氷だけの粉砕や大きな氷・市販の氷を使うと故障の原因になります。）  
※材料は一度にできる最大量以下にしてください。  
（液体、材料を含めて400ml以下、粘りのあるものはできるだけ少量ずつ小分けしてかくはんしてください。）  
「メニューノート」を参照ください



強制

必ず十分な液体（水分）を入れる。

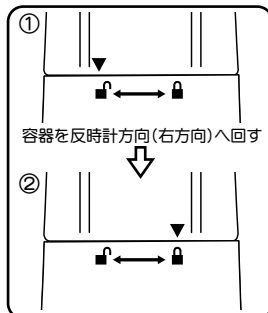
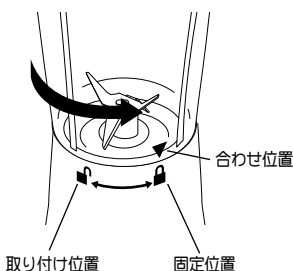


禁止

最大目盛以上に液体・材料を入れない。  
40℃以上の液体・材料を入れない。

## 3 ミキサー容器部を本体にセットする

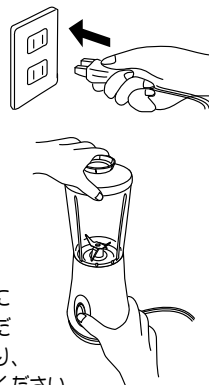
- 容器の下部にある▼印(合わせ位置)を本体の▲印(取り付け位置)に合わせ、🔒印(固定位置)に「カチッ」と音がするまで、容器を反時計方向に回します。



※正確にセットしないとスイッチを押しても運転しません。

## 4 フタを押さえながら、電源スイッチを入れる

- スイッチ『切』を確認してから、電源プラグをコンセントに差し込みます。
- スイッチは押している間だけ運転し、はなすと停止します。  
※フタを押さえながらかくはんしてください。（押さえていないと、容器がゆれたり、材料や氷が飛び出すことがあります。）  
※振動や異常音が大きいときは、すぐにスイッチを切り、材料を減らしてください。また、カッターが空回りしたり、回りにくいときは、水分を追加してください。（十分な水分がないと、うまくかくはんできません。）



禁止

このミキサーで次の材料は調理しない。

- かたい材料、冷凍食品、乾燥物（乾燥大豆、かつおぶし、乾燥朝鮮にんじんなど）
- 肉、魚類
- ねばり気の強い材料（とろろいも、納豆、こんにやくいもなど）



禁止

運転中はフタ・キャップを開けない。  
運転中は本体うしろの排気口をふさがない。

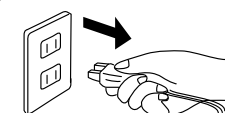


禁止

連続運転は1分以内に、1回運転してすぐに続けて使う場合、その合計時間が1分間を越えないようにする。くり返し使用ときは、30分以上休ませてからご使用ください。この場合、3回以内の運転としてください。（モーターが過熱し、故障の原因となります。）

## 5 電源スイッチを切り、調理物を取り出す

- スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜き、ミキサー容器部を本体からはずします。
- フタをはずし、調理物を取り出す。  
※とろみのあるものや、調理物を取り出しにくいときは、ヘラやスプーンなどをご使用ください。  
※調理物が容器の外側にしたり落ちると、故障の原因になることがあります。



強制

運転が完全に止まってから電源プラグをコンセントから抜き、ミキサー容器部を本体からはずす。

# メニューノート①



注意

- 各メニューは1回で約1～2人分の量を作ることができます。
- このメニューノートに記載している材料量より大きく増減があると、うまくかくはできません。また、故障の原因になります。
- 定格時間以上運転しないでください。故障の原因になります。詳しくはP4「ミキサーの使い方」を参照ください。

## 材料の下ごしらえ

- 材料はへたや皮、芯がある場合は取り除きます。
- かたい材料（にんじん、セロリなど）は1cm程のうす切りにします。
- やわらかい材料（バナナ、いちごなど）は2cm程に切ります。
- 冷凍食材は必ず解凍または半解凍してください。
- 材料が熱い場合は、40℃以下に冷まします。

## 上手な材料の入れ方

- 材料を容器に入れるときは、材料欄の上から順番に入れてください。

## フレッシュジュース

### 野菜ジュース

牛乳……………150ml  
りんご……………40g  
にんじん……………30g（軽く茹でる）  
セロリ……………30g  
はちみつ……………大さじ1  
角氷……………2個（30g）

※かくはん時間の目安：40秒～1分

### まるごとトマトジュース

トマト……………250g  
はちみつ……………大さじ1  
角氷……………2個（30g）

※トマトは湯せんし、うす皮とへたを取り除き、1/4程度に切る。

※かくはん時間の目安：40秒

### ミックスジュース

牛乳……………100ml  
缶詰シロップ……………大さじ2  
バナナ……………70g  
みかん果肉（缶詰）……………40g  
りんご……………30g  
角氷……………2個（30g）

※かくはん時間の目安：40秒

### いちごミルク

牛乳……………150ml  
いちご……………80g  
バナナ……………30g  
はちみつ……………大さじ2/3  
角氷……………2個（30g）

※かくはん時間の目安：1分

## おもしろレシピ

### バニラアイスクリーム

生クリーム……………70ml  
卵（新鮮なもの）……………1個  
砂糖……………大さじ1  
バニラエッセンス……………2～3滴

- 1.容器にすべての材料を入れ、なめらかになるまで30～40秒かくはんする。
- 2.ボウルなどの器に入れて冷凍室で凍らせる。（3～5時間くらいが食べごろです）

※冷凍途中で、少し周りが凍ってきたら、スプーンなどで混ぜる。これを何度か繰り返すと、なめらかに仕上がります。

# メニューノート②

## 野菜のスムージー

### 小松菜とりんご

水……………150ml  
りんご……………120g  
小松菜……………30g

※かくはん時間の目安：40秒

### チンゲン菜と桃

水……………140ml  
桃……………80g  
バナナ……………30g  
チンゲン菜……………40g

※かくはん時間の目安：1分

## 冷凍果実のスムージー

※冷凍した食材は解凍または半解凍してください。

### マンゴーのスムージー

牛乳……………100ml  
プレーンヨーグルト……………100g  
はちみつ……………大さじ $\frac{2}{3}$   
マンゴー……………100g

※かくはん時間の目安：1分

### ブルーベリーのスムージー

牛乳……………150ml  
はちみつ……………大さじ $\frac{2}{3}$   
ブルーベリー……………50g  
梨……………100g

※かくはん時間の目安：1分

## スー プ

### コーンスープ

スープ（固形スープ $\frac{1}{2}$ 個を湯で溶く）……………150ml  
スイートコーン（缶）……………70g  
バター……………大さじ $\frac{2}{3}$   
薄力粉……………大さじ1  
牛乳……………50ml  
塩、コショウ……………適量  
クルトン……………適量

1. スープ100mlとスイートコーンを容器に入れて、1分間かくはんする。
2. 鍋にバターを入れて溶かし、薄力粉を加えて弱火で焦がさないようにいためる。
3. スープの残りを少しずつ加え、だまがでないように手早くかき混ぜる。
4. 1と、牛乳を加えて煮立たせ、塩・コショウで味を調える。
5. 器に注いで、クルトンを浮かせる。

### ヴィシソワーズ

玉ねぎ……………20g  
ジャガイモ……………70g  
バター……………5g  
鶏がらスープの素（顆粒）……………小さじ1  
水……………120ml  
牛乳……………100ml  
塩、コショウ……………適量  
パセリ（仕上げ用）……………適量

※上記の分量を超える材料を入れてかくはんしないください。

1. 玉ねぎとジャガイモを5mmにスライスし、器に入れてラップをし、電子レンジで5分間加熱する。
2. 熱いうちにバターと鶏がらスープの素を加えて混ぜ、粗熱を取って容器へ移し、水を入れて30～40秒かくはんする。
3. なめらかになったら、牛乳を加えてさらに20～30秒かくはんする。
4. 塩、コショウを適量加えて味をととのえる。
5. ポウルなどの容器に入れて冷蔵庫で冷やす。
6. 器に注いでお好みでパセリを浮かせる。

# お手入れのしかた

スイッチを切り、電源プラグを抜いてからお手入れしてください



- スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いてお手入れする。
- カッターは鋭利で危険です。直接手を触れない。
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥器は使わず、必ず自然乾燥させる。
- 熱湯での煮沸消毒や40℃以上のお湯で洗わない。
- お手入れ後は必ずフタパッキンを取り付ける。

## 本 体

やわらかい布を石けん水や水で薄めた台所用洗剤に浸し、よくしぼってから汚れをふき取ります。

ベンジン・シンナー・たわし・磨き粉・漂白剤・化学ぞうきんなどを使うと本体にキズがつく恐れがあります。

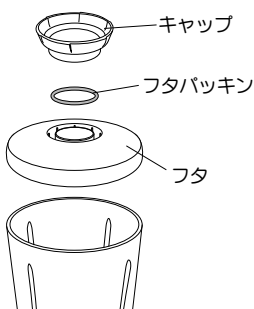


## ミキサー容器部

### 1 容器のクリーニング

容器に水（ぬるま湯）を1/3（200ml）程度入れ、台所用洗剤を1～2滴加え、フタ・キャップをします。

電源プラグをコンセントに差し込み、フタを手で押さえながら、約10秒～30秒程度（汚れの程度で時間は調整してください）運転し、スイッチを切る。電源プラグをコンセントから抜き容器を本体からはずして、水（ぬるま湯）をすてる。



### 2 ミキサー容器部を分解し、水洗いする

キャップをフタからはずすとフタパッキンが入っています。ご使用いただくうちにフタパッキンに材料などの汚れが付着することがあります。このような場合は、フタパッキンを取りはずして、よく洗ってください。

容器の底面に直接水をかけたり、つけ置き洗いをしないでください。

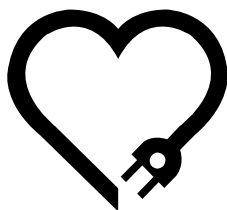
### 3 乾いたふきんでふき取り、乾燥させる

洗った後、乾いたふきんでふき取り、よく乾燥させてから容器にフタ・フタパッキン・キャップを取り付け直してください。

フタパッキンを取り付けずにご使用いただきますと、水漏れの原因になります。

※食器洗い乾燥機や食器乾燥器は使わないで、必ず自然乾燥させてください。  
変形・故障の原因になります。

## 愛情点検



### 長年ご使用のミキサーの点検を！

こんな症状はありませんか？

- 電源プラグや電源コードが異常に熱い。
- スイッチを入れてもときどき運転しないことがある。
- コードを折り曲げると、運転したりしなかったりする。
- 本体が異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする。
- 運転中に異常な音や振動がする。
- その他の異常や故障がある。

このような症状のときは使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、故障や事故防止のため必ず販売店に点検を依頼してください。

なお、点検・修理に要する費用は販売店にご相談ください。

- 上記の症状がなくても、お買い上げ後3年程度たちましたら、安全のため点検をおすすめします。点検に要する費用については販売店にご相談ください。



# 故障かな？と思ったときは



**警告**

ご使用中に異常を感じられたときは、下記の点検をしていただき、それでもなお異常があるときは事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて使用を中止し、お買い上げの販売店または弊社にご相談ください。ご家庭での修理は危険ですからおやめください。

## 症 状

振動が大きい  
焦げ臭いにおいがする

運転できない  
(動かない)  
途中で止まる

容器の底から  
調理物が漏れる

煙が出る  
コードがねじれて戻ら  
なくなった

## 考えられる原因

- 材料の量が多すぎる
- 材料の切り方が大きすぎる
- 調理できない材料が入っている

- 材料の量が多すぎる
- 材料の切り方が大きすぎる
- 調理できない材料が入っている
- 容器が確実にセットされていない
- 電源プラグがコンセントから抜けている
- スイッチがうまく入っていない

- カッターの軸受け部が摩耗しています。事故を引き起こす原因になりますので、ただちにご使用をやめてください

## 処 置 方 法

- 材料の量を減らす
- 材料を小さく切り直す
- 調理できない材料を取り除く

- 材料の量を減らす
- 材料を小さく切り直す
- 調理できない材料を取り除く
- 確実にセットし直す
- 電源プラグをコンセントに差し込む
- 電源スイッチの中央をしっかり押す
- ※P4を参照ください

- 新しい容器をお買い求めいただく必要があります  
お買い上げの販売店または弊社にご連絡ください

- ただちにご使用をやめてください。  
お買い上げの販売店または弊社にご連絡ください。

# アフターサービスについて

## ■保証書

1. この製品には取扱説明書に保証書がついています。保証書は販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお確かめのうえ大切に保管してください。
2. 保証期間はお買い上げの日から1年間です。保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

## ■修理を依頼されるとき



**警告**

●修理技術者以外の人は絶対に分解や修理をしない

「故障かな？と思ったときは」の表に従ってご確認の後、それでも異常があるときは、使用をやめて電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にこの製品(本体とミキサー容器部)をお持ち込みのうえ、修理をお申しつけください。

### ●保証期間中は

保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理させていただきます。  
製品とともに保証書をご持参ください。

### ●保証期間がすぎているときは

修理すれば使える製品については、ご希望により有料で修理させていただきます。なお、修理のために取り外した部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。弊社はこのミキサーの補修用性能部品を製造打切後5年間保有しています。性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

### <無料修理規定>

- 1.取扱説明書、注意書に従った正常な使用状態で保証期間内に故障した場合は、お買い上げ販売店が無料修理いたします。  
尚、お買い上げ販売店または弊社修理部門にご持参(送付)いただく際の諸費用は、お客様にご負担いただきます。
- 2.保証期間内に故障して修理を受ける場合は、本製品と本書をご持参ご提示のうえ、お買い上げ販売店に依頼してください。
- 3.ご転居の場合は、事前にお買い上げ販売店にご相談ください。
- 4.ご贈答品等で本書に記入してあるお買い上げ販売店に修理依頼ができない場合には、弊社までお問い合わせください。
- 5.保証期間中でも次の場合には有料修理となります。
  - (イ) 本書のご提示がない場合。
  - (ロ) 本書のお買い上げ年月日やお客様名、販売店名欄の記入または押印がない場合あるいは字句を書き替えられた場合。
  - (ハ) 使用上の誤りや不当な修理、改造による故障および損傷。
  - (ニ) お買い上げ後の落下等による故障および損傷。
  - (ホ) 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
  - (ヘ) 一般家庭用以外(例えば業務用の長時間使用、車輛・船舶への搭載)に使用された場合の故障および損傷。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。  
This warranty is valid only in Japan.  
※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。  
従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社までお問い合わせください。

## 保証書（持込修理）

※修理依頼のときは、必ず本体とミキサー容器部をお持ち込みください。

本書は本書記載内容により無料修理を行うことをお約束するものです。  
下記保証期間中に故障が発生した場合は、お買い上げ販売店に修理をご依頼ください。  
修理の際は本書をご提示ください。

- 所定記載欄が空欄のままですと本書は有効となりませんから、もし未記入の場合は、すぐお買い上げ販売店へお申し出ください。  
●本書は再発行いたしませんので、大切に保管してください。  
●保証対象は本体のみです。容器などは保証対象外です。

品 名	コンパクトミキサー	お買い上げ日	年 月 日
品 番	NM-P10	保 証 期 間	お買い上げ日より1年間(本体のみ)
お 客 様	〒 - ご住所		
	TEL ( ) お名前 _____ 様		
販 売 店	TEL ( )		

修理メモ

株式会社 仲佐

〒574-0043 大阪府大東市灰塚3丁目8-22  
TEL 072(871)6801(代) FAX 072(873)7673

中国製

■当製品の保証書にご記入いただいたお客様情報は、修理・交換品の発送のみに使用し、それ以外の目的で使用したり、第三者に提供することは一切ございません。